



FURIOUS

Fairline 43ft



13



2024 (refit)



Full AC



18 kn.

Affrêtez ce Fairline 43 Flybridge entièrement modernisé (2002 | rénovation 2020 & 2024) pour l'expérience ultime de charter de yacht à Samui. Idéal pour les voyages en bateau privé, les croisières d'une journée (jusqu'à 13 invités) ou les charters de yacht nocturnes (jusqu'à 4 invités).

Dispose de la climatisation complète, deux cabines, un système audio Bluetooth haut de gamme, et une cuisine servie par un majordome. Inclut l'équipement de plongée avec tuba, l'équipement de pêche et les planches de paddle. Parfait pour explorer Ang Thong, Koh Phangan ou Koh Tao dans le luxe et le confort.

FACILITIES

- 2 cabins
- Salle de bain
- Cabine
- Salon
- Ponts Multiples
- Flying Bridge
- Zone protégée du soleil / Auvent
- Douche à eau douce
- Échelle de natation pliable

promotion

	LOW SEASON May - Oct	REGULAR SEASON Nov - Apr	PEAK SEASON Dec 15 - Jan 15
SUNSET			
Koh Madsum / Koh Taen (afternoon 4h)	91,000 THB	93,100 THB	96,300 THB
Koh Madsum / Koh Taen (morning 4h)	91,000 THB	93,100 THB	96,300 THB
FULL-DAY			
Koh Phangan (8h)	155,200 THB	160,500 THB	165,900 THB
Koh Madsum, Koh Taen, Koh Rap (8h)	144,500 THB	149,800 THB	155,200 THB
Ang Thong National Marine Park (8h)	155,200 THB	160,500 THB	165,900 THB

Prices incl. VAT and subject to change.

included

GENERALLY

- Bateau privé avec capitaine et équipage
- Carburant (vers les destinations convenues)
- Assurance Accident
- Gilets de sauvetage
- Serviettes
- Annexe / Dinghy
- Apportez votre propre vin sans frais de débouchage
- Day trips incl. 8 guests, additional guests from 3,500 THB

AQUA FUN

- Masques de plongée
- Matériel de pêche (sur demande)
- 2 Planches à pagaie

TECH & ENTERTAINMENT

- Alimentation 120/220V
- Système audio
- Connexion Audio Bluetooth

food & beverage

COMPLIMENTARY

- Eau et boissons gazeuses
 - Fruits / Collations
- Déjeuner (excursion d'une journée complète)

**Our amazing crew is thrilled to accommodate any special requests for drinks and meals!
Just let us know at least 2 days in advance.**

Thai lunch

Crab fried rice
Pad Thai
Fried squid with fish sauce
Crispy basil sea bass
Shrimp cakes
Mixed vegetables with shrimps
Steamed rice
Seasonal fruits

















